



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

Il Sindaco

13 maggio 2013
Prot. gen. n. 21724

Al Consigliere Comunale
Sig. Mauro Aimi – Movimento 5 Stelle

Oggetto: Risposta a interpellanza ex art.62 del Regolamento del Consiglio comunale, (prot.17751 del 15 aprile 2013) – Commissione mensa scolastica.

Egregio Consigliere,

In primo luogo, nell'intento di chiarire i termini della questione, è opportuno precisare in via di premessa che le linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica – approvate con decreto dirigente unità organizzativa 1 agosto 2002 n. 14833 –, con riferimento al tema della Commissione Mensa precisano quanto segue:

1. Nell'ambito degli attori interessati a vario titolo nell'ambito della ristorazione scolastica, le linee guida individuano l'Utenza del servizio, "rappresentata, laddove esistente, dalla Commissione Mensa". La Commissione Mensa è difatti composta da genitori di utenti del servizio e da insegnanti delle scuole interessate dal servizio.

2 "Non vi sono specifici riferimenti normativi per le Commissioni Mensa" che formalizzino in via cogente e indefettibile l'obbligo di regolamentare tale risorsa. Le stesse linee guida della Regione Lombardia, nell'affrontare il tema di un'eventuale regolamentazione di tale risorsa, non esplicitano l'esistenza di un inderogabile obbligo codificato ai sensi di legge, ma si limitano genericamente ad asserire che "si ritiene indispensabile" la definizione di un regolamento delle funzioni motivando sul fatto "che essa svolge un indubbio ruolo positivo".

Poiché, in ottemperanza al ruolo svolto, la Commissione mensa viene vista come una risorsa utile a consentire l'apporto degli utenti sotto il profilo della partecipazione al monitoraggio sulla qualità del servizio, e posto che già le linee guida dell'A.s.l. ne definiscono i contorni delle funzioni ad essa ascritte, pur in assenza di una normativa chiara e di precisi vincoli di legge, nulla vieta la definizione di un regolamento comunale, purché rimanga lo spirito che ha sempre contraddistinto chi ha fornito il proprio impegno in tutti questi anni: assicurare che sia un organismo rappresentativo di genitori e docenti, per favorire la partecipazione, la collaborazione e il coinvolgimento di tutti gli utenti.

Ed è in questo senso che si è mosso l'Assessore all'Educazione che, lo scorso 24 aprile, ha riunito attorno ad un tavolo tutte le componenti interessate



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

Il Sindaco

(commissione mensa, consigli di circolo, istituto e comitati genitori) affinché si arrivasse ad una proposta condivisa. Si è quindi costituito un tavolo di lavoro con una rappresentanza di tutte le componenti con il compito di stendere una proposta di regolamento da sottoporre all'Amministrazione, che ne valuterà la coerenza e legittimità amministrativa. L'obiettivo è di sottoporre il regolamento al Consiglio comunale prima dell'inizio del nuovo anno scolastico.

3. La commissione mensa rappresenta una risorsa che, nell'ambito del servizio di ristorazione scolastica, assume e svolge "un ruolo propositivo e non esecutivo". Questo aspetto merita di essere sottolineato in modo forte, a scampo di equivoci che potrebbero discenderne.

Il ruolo propositivo e non esecutivo – affermato peraltro in modo inequivocabile dalle Linee Guida per la Commissione Mensa elaborate nel febbraio 2009 dall'ASL Milano DUE - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – trova puntuale conferma nelle funzioni che le Linee guida della Regione Lombardia riservano alla Commissione Mensa:

→ *collegamento tra l'utenza e il soggetto titolare del servizio, relativo alle diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa; è opportuno precisare che la funzione di collegamento non è da intendersi a valenza obbligatoria ed esaustiva, ma ausiliaria; in altri termini, se da un lato la Commissione convoglia – correttamente – le istanze dell'utenza rappresentandole in modo unitario, dall'altro nulla vieta alle singole famiglie degli utenti di segnalare direttamente e in via autonoma le specifiche criticità riscontrate, rivolgendosi direttamente al Comune, che invece mantiene il ruolo esecutivo nella gestione delle criticità segnalate, previa adozione degli opportuni provvedimenti.*

→ *monitoraggio dell'accettabilità del pasto e di qualità del servizio, attraverso idonei strumenti di valutazione e rilevazione predisposti dal Comune e tesi a rilevare il gradimento dell'utenza sul pasto proposto e la qualità percepita del servizio; anche in questo caso tale funzione è ausiliaria e propositiva, e si affianca:*

- *al regime interno di autocontrollo gestito dalla Ditta di Ristorazione secondo i principi dell'HACCP (Reg. CE 852/2004 e norme correlate)*
- *Al regime esterno di controlli igienico-sanitari e di controlli qualità previsti ed attuati dal Comune per mezzo di periodiche visite ispettive "a sorpresa" da parte di apposito professionista incaricato, (che di seguito si avrà cura di approfondire);*
- *Al regime esterno di controlli igienico-sanitari e di controlli qualità attuati dalla competente ASL nell'ambito della sorveglianza nutrizionale*

Anche in questo caso, il ruolo esecutivo è riservato al Comune, che a fronte delle eventuali non conformità rilevate in esito a questa plurima rete di controlli (tra cui non è esclusa la segnalazione diretta dell'utenza interessata), attiva i provvedimenti di competenza per la risoluzione delle non conformità.

→ *ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, le modalità di erogazione del servizio e le iniziative di educazione alimentare; anche in questo caso si sottolinea la valenza propositiva ed ausiliaria, ma non esecutiva.*

Ad esempio, le eventuali proposte di modifica del menù vengono formulate dalla Commissione Mensa ma, prima di divenire operative, devono essere valutate e recepite dal Comune, che richiede in tal senso il parere positivo di un apposito tecnologo alimentare sotto il profilo della correttezza nutrizionale.



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

Il Sindaco

Lo stesso discorso vale per le iniziative di educazione alimentare: il vigente capitolato speciale d'appalto, nell'ambito delle obbligazioni a carico dell'aggiudicatario, prevede che la Ditta di Ristorazione debba garantire l'organizzazione e gestione di iniziative di educazione alimentare a valenza didattica e ludico ricreativa (un progetto all'anno per ciascun ciclo di scuola), con oneri e i costi interamente a carico della Ditta; proprio in ottemperanza al principio votato a valorizzare la partecipazione diretta dell'utenza con funzione propositiva, viene riconosciuta alla Commissione Mensa la possibilità di formulare al Comune delle proposte sui temi e le linee di sviluppo dei progetti di educazione alimentare da attivare nelle scuole; tali progetti, una volta recepiti - in tutto o in parte - dal Comune, vengono attuati nelle scuole dalla Ditta di Ristorazione (resta tra l'altro in capo alla Ditta la scelta se eseguire tali progetti avvalendosi di professionalità interne ovvero tramite il ricorso a collaborazioni esterne con associazioni e quant'altro).

Appare quindi di tutta evidenza come le funzioni ascritte alla Commissione Mensa gravitino attorno ad un ruolo che per sua natura è ausiliario, propositivo ma non già esecutivo: i componenti della Commissione Mensa non possono e non devono dare disposizioni direttamente al personale di cucina, né possono modificare in modo autonomo il menù scolastico, né possono intervenire direttamente per attuare modifiche sul servizio; possono e devono, ove lo riscontrassero, segnalare le criticità riscontrate all'Ufficio Servizi Scolastici, che assumerà poi i provvedimenti opportuni.

Ciò premesso, si precisa che l'obiettivo comune degli attori coinvolti nel processo di ristorazione scolastica è quello di garantire un pasto igienicamente sicuro, nutrizionalmente equilibrato e buono da mangiare.

Nell'ottica del perseguimento di tale obiettivo, sul servizio di ristorazione scolastica ruotano diversi attori (Ditta di Ristorazione, Comune, Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune per il servizio di controllo qualità - igienico sanitario, ASL, Commissione Mensa, Utenti del Servizio, Scuole, etc.)

Ciascuno di questi attori svolge le proprie mansioni secondo le specifiche competenze definite in funzione del ruolo rivestito.

Con particolare riferimento al controllo sulla qualità del servizio, mentre la Commissione Mensa partecipa con funzione propositiva al monitoraggio sulla qualità del servizio (grazie a controlli e sopralluoghi presso i vari centri refezionali), il Comune, in via autonoma e nel rispetto delle competenze istituzionali, struttura nel corso dell'anno un costante monitoraggio sulla qualità della ristorazione scolastica, tramite un qualificato servizio di controllo sul rispetto degli standard igienico-sanitari e qualitativi prescritti dalle vigenti normative e dal capitolato speciale d'appalto.

In considerazione del fatto che le attività da realizzare per garantire la sicurezza alimentare ed il controllo qualità nell'ambito dei servizi di ristorazione collettiva gestiti dal Comune sono connotate da un'elevata complessità tecnica e comportano lo svolgimento di prestazioni professionali particolarmente qualificate ed altamente specializzate, l'Amministrazione Comunale si avvale infatti della collaborazione di un professionista di comprovata esperienza e di elevata qualificazione (tecnologo alimentare), selezionato all'esito di una apposita procedura ad evidenza pubblica.

L'assenza di rapporti lavorativi e collaborazioni professionali in corso per la ditta a cui è affidato in gestione il servizio di ristorazione scolastica e/o per società ad essa collegate, e l'impegno, per tutta la durata dell'incarico, a non prestare attività professionale a favore della predetta società, oltre che requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla selezione pubblica, sono stati



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

Il Sindaco

formalizzati nel disciplinare di incarico, quale clausole essenziali del rapporto in essere.

Il servizio di controllo igienico sanitario e monitoraggio della qualità si sostanzia in una serie di interventi ispettivi e di controllo periodici sulla preparazione e distribuzione dei pasti nonché sulla qualità merceologica delle derrate alimentari, previo sopralluogo presso il centro cottura, le cucine e le singole unità di distribuzione.

Durante tali periodiche ispezioni (16 ore al mese distribuite su tutti i centri refezionali), il tecnologo alimentare incaricato dal Comune procede:

- 1. a verificare, secondo gli standard qualitativi previsti dalle normative vigenti, la conformità della fornitura e della gestione del servizio di ristorazione con quanto stabilito dal capitolato speciale d'appalto e dai relativi allegati, con particolare riferimento alla qualità delle derrate utilizzate, allo stato igienico e di conservazione delle materie prime, all'etichettatura dei prodotti, alla scadenza dei prodotti e ai requisiti merceologici prescritti in capitolato;*
- 2. a vigilare sull'applicazione del piano di autocontrollo alle linee produttive e sulla corretta procedura relativa all'HACCP svolto dal Gestore nei vari centri di cottura in ottemperanza al D.L. 155/97, con l'individuazione di eventuali punti critici;*
- 3. ad individuare i punti di controllo critici per la contaminazione microbiologica e i fattori di rischio;*
- 4. a monitorare il processo di produzione e distribuzione dei pasti sotto il profilo qualitativo, valutando i pasti forniti all'utenza sotto gli aspetti organolettici secondo una apposita check-list;*
- 5. a verificare le condizioni igienico - sanitarie del personale addetto alla manipolazione degli alimenti, le modalità operative adottate durante le diverse fasi produttive, la conformità del numero delle persone operanti rispetto al timing operativo previsto dal capitolato etc.;*
- 6. a verificare la rispondenza della composizione dei pasti a quanto stabilito nei menù e nelle tabelle dietetiche e la conformità della temperatura dei cibi nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione;*
- 7. a verificare il gradimento del menù proposto e l'accuratezza della sua realizzazione;*
- 8. a verificare il rispetto delle grammature (a crudo e a cotto) delle preparazioni servite nei centri di distribuzione oggetto di controllo;*
- 9. a verificare la sussistenza dei requisiti strutturali e funzionali comprovanti l'idoneità tecnica delle strutture all'uso preposto, con particolare riguardo: allo stato igienico-sanitario dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli strumenti e dei macchinari utilizzati; all'idonea separazione dei reparti produttivi; allo stato di pulizia degli ambienti;*
- 10. al controllo dello stato di manutenzione delle attrezzature impiegate;*
- 11. a controllare i piani di sanificazione previsti, compresi detergenti e disinfettanti utilizzati e i mezzi operativi, nonché l'eventuale presenza di insetti e roditori o loro tracce e i piani di disinfezione e derattizzazione.*

Le eventuali anomalie osservate durante le visite ispettive sono tempestivamente comunicate all'ufficio Servizi Scolastici e formalizzate in rapporti scritti (check list, redatte in modo analitico e con puntuale riferimento a tutti gli aspetti del controllo sopra citati).

Qualora nei report vengano rilevate criticità o non conformità, l'Ufficio provvede, a seconda del grado di gravità sotto il profilo igienico-sanitario, a contestare la non conformità alla Ditta secondo quanto previsto da capitolato e ad intraprendere gli opportuni provvedimenti volti ad assicurare l'adozione delle misure idonee in termini di azioni correttive o preventive.



Città di
**CERNUSCO
SUL NAVIGLIO**

Il Sindaco

Tale regime di controlli, articolato in modo capillare e con le garanzie di autonomia sopra menzionate, testimonia l'impegno profuso dall'Amministrazione Comunale per garantire un'adeguata sorveglianza sulla refezione scolastica, con particolare riferimento al controllo della qualità merceologica degli alimenti e controlli sulla qualità del piatto finito, al controllo del rispetto degli standard quantitativi degli alimenti, al controllo della buona organizzazione e conduzione del servizio e alla valutazione di eventuali anomalie sul consumo dei menù proposti.

Alla luce di tutto quanto sopra precisato, la Commissione Mensa tuttora in essere non ha travalicato i compiti che le linee guida regionali definiscono. L'amministrazione comunale nulla osta a che si proceda alla redazione di un regolamento comunale come richiesto, tant'è che – come sopra precisato – l'Assessore Zecchini ha già avviato il percorso partecipato e condiviso per arrivare ad una proposta in tal senso. Per quanto infine attiene ai progetti di educazione alimentare il Comune gestisce rapporti esclusivamente con la società che offre il servizio mensa, unico nostro interlocutore giuridico: nulla vieta alla ditta di ristorazione di effettuare in proprio i progetti di educazione alimentare o di avvalersi di supporti esterni con valenza pedagogia più marcata.

Cordiali saluti.

Il Sindaco

Eugenio Comincini

